

2011年2月16日(水)

ウナギ養殖とトレーサビリティ 生産情報公表JAS^(養殖)認定取得事例



有限会社鰻ト商店 専務取締役
中村宣之



桑鰻会について

三重県と愛知県の県境を流れる木曾川周辺に点在する養鰻場、産地問屋である弊社で構成。昭和57年、17の団体で発足しましたが、昭和60年代に台湾・中国産の外国鰻が進出した影響で、廉価製品を求める消費者ニーズに圧倒され、高価な国産鰻市場が縮小されました。

平成22年現在、6養鰻場＋弊社の計7経営体で、年間300t前後を生産しております。小規模生産地ではありますが、単年および周年養鰻(※)の組み合わせにより、安定した国産鰻の供給が可能な体制となっております。

(※)単年養鰻...12月～翌年1月頃にシラスを池入れし、6月～9月頃にかけて出荷させる養殖方法
周年養鰻...2月～4月頃にシラスを池入れし、10月～翌年7月頃にかけて出荷させる養殖方法



< 桑鰻会グループ >

	名称	代表者	所在地	養鰻形態	稼働池数	稼働池面積(坪)	10年度シラス池入重量(Kg)
養鰻場	(有)下里商店	下里 文雄	愛知県弥富市	周年	9	620	25.26
	下里養鰻場	下里 忠嗣	愛知県弥富市	周年	14	1,460	35.78
	柴田養鰻場	柴田 義範	三重県桑名郡木曾岬町	周年	9	1,068	30.00
	平野養鰻場	平野 守幸	三重県桑名郡木曾岬町	周年	13	1,539	40.00
	諸戸養鰻場	諸戸 茂記	三重県桑名郡木曾岬町	単年	14	1,480	43.50
	木曾岬水産(株)	伊藤 浩二	三重県桑名郡木曾岬町	周年	23	2,460	129.48
				合計	82	8,627	304.02
産地問屋	(有)鰻ト商店	中村二三男	三重県桑名市				

桑鰻会について



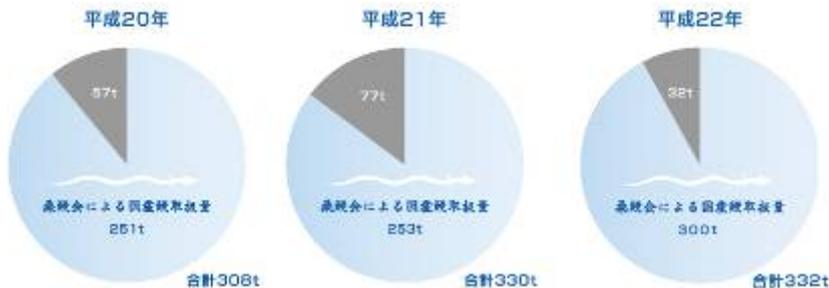
桑鰻会の養鰻場は、木曾川を東西に、三重県木曾岬町、愛知県弥富市の2か所に点在しており、『**木曾三川うなぎ**』として地元・三重県桑名市を中心に、鰻専門店および魚屋・仕出屋に販売させていただいております。

年間生産量が300tと少量であるため、手広い商売はしておらず、**活鰻は大阪の鰻問屋1社**を窓口とし、**蒲焼加工業者は静岡県および群馬県のそれぞれ1社**に限り販売しているのが現状です。

< 桑鰻会 事業先マップ >



< 取扱データ >



■ 桑鰻会による国産鰻取扱量
■ 愛知県・静岡県・その他の地域の国産鰻取扱量



■ 2008年度の産地偽装事件 ■

中国産蒲焼を国産蒲焼と偽装した事件、里帰り鰻問題等、産地偽装問題で鰻業界が大きく揺れました。

↓ ↓ ↓
当グループの三重県産鰻は販売良好であったのに対し、愛知県産鰻はスーパー・百貨店等の量販店が懸念を持ったことから、大阪への活鰻販売および蒲焼き加工業者の販売が鈍い売れ行きに。

↓ ↓ ↓
当グループが懸念していた『産地としてマイナーである』問題が浮き彫りに。
産地の認知を上げて、スムーズに流通させることが急務と考えました。

■ 生産者の顔が見える商売・生産情報公表養殖魚JAS規格取得へ ■

鰻ト商店は、明治2年創業以来、地元桑名市の専門店・魚屋・仕出屋さんに支えられ、今日に至っております。10年程前、外国産に勢力を奪われて以来、鰻を生産しても購入していただけない状況が数年続きました。9年程前から『せめて地元取引者だけでも国産鰻から離れないように』と、取引先に『桑名発！！木曾三川うなぎ』と記した生産者の顔入りポスターを配布。同時に、納品書には生産者の住所・名前を明記して販売しました。

↓ ↓ ↓
地元消費者：地元で作られた鰻への認知を獲得。

生産者：“自分の顔をさして鰻が販売されること”でプレッシャーを感じ、鰻の質が格段に向上。相乗効果が生まれました。

現在でこそ外国産と国産鰻の価格差は少ないですが、高値だった国産鰻を利用していただけいた取引先に対し、外国産を利用している飲食店との差別化を図ることが恩返しと考え、**JAS取得を目指すこと**を決めました。

■ 一色うなぎ漁業協同組合、生産情報をID管理へ ■

2008年11月、新聞紙面にて「一色うなぎ漁業協同組合が生産情報をID管理する」との報道。
小規模産地である当グループの対抗策として**JAS規格取得の決断**をしました。



■ 生産情報公表養殖魚JAS 概要 ■

食品の生産段階における情報を、消費者に正確に伝える仕組み。BSE発生や食品の不正表示等により、食品の安全に対する不安や、食品表示に対する不信が生じたため、消費者の「食」に対する信頼回復を目的に制定されました。

- ・牛 …… 平成15年12月施行
- ・豚 …… 平成16年7月施行
- ・農産物 …… 平成17年7月施行
- ・**養殖魚 …… 平成20年4月施行**

■ 生産情報公表養殖魚JASの公表対象情報(全8項目) ■

- ①養殖業者の氏名・住所・連絡先・管理開始年月日
- ②養殖場の所在地
- ③養殖魚の水揚げ年月日
- ④種苗の種類(天然か人工の別)
- ⑤種苗の漁獲日および漁獲場所(天然種苗の場合のみ)
- ⑥給餌した飼料の名称および製造業者名
- ⑦使用した動物用医薬品の薬効別分類および名称
- ⑧使用した漁網防汚剤の名称



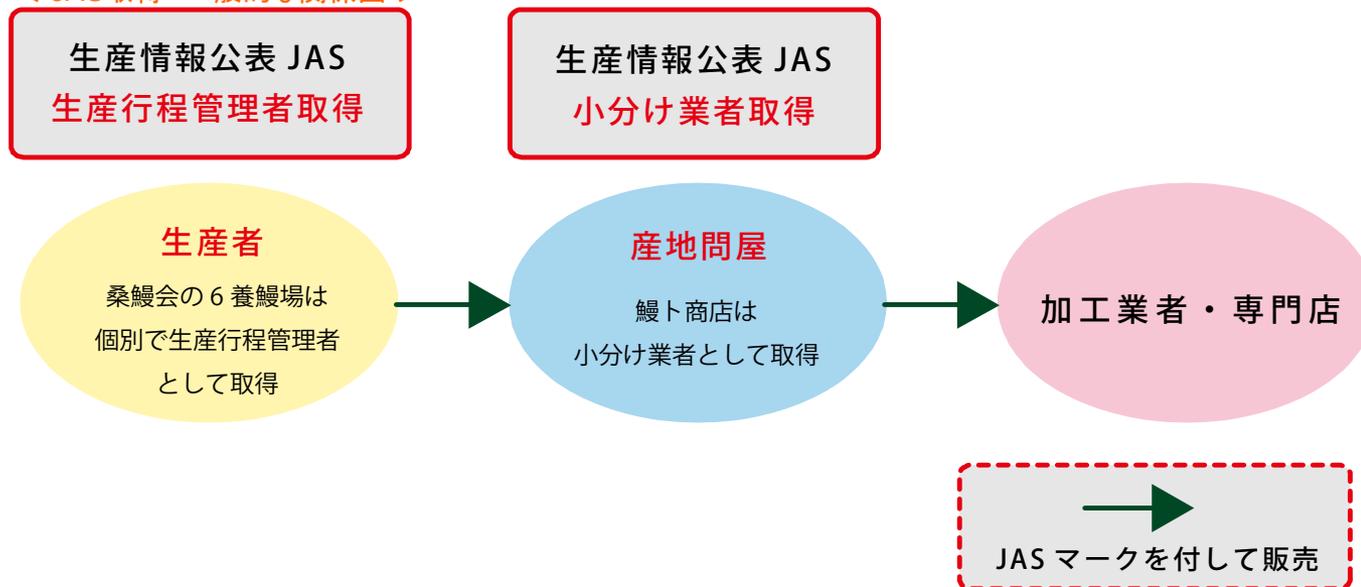
■ セミナーへの参加、JAS取得までの壁 ■

2008年11月、当グループの養鰻場に餌を供給いただいている日清丸紅飼料株式会社(※)の担当者からの勧誘で、農水省主催のJAS取得セミナーに参加。

生産者がJAS規格の生産行程管理者を取得し、その後生産地問屋である弊社がJAS規格の小分け業者を取得しなければ、最終的なエンドユーザーである消費者に生産情報を公表できないと理解(下記の図参照)。桑鰻会では取得不可能と考えました。(生産者は全体的に高齢であり、パソコンでの生産管理が困難であるため)

※日清丸紅飼料株式会社・・・トレーサビリティソフト『魚歴』を開発。養殖魚JASについても実績があり、鰻のJAS取得に前向きな企業。

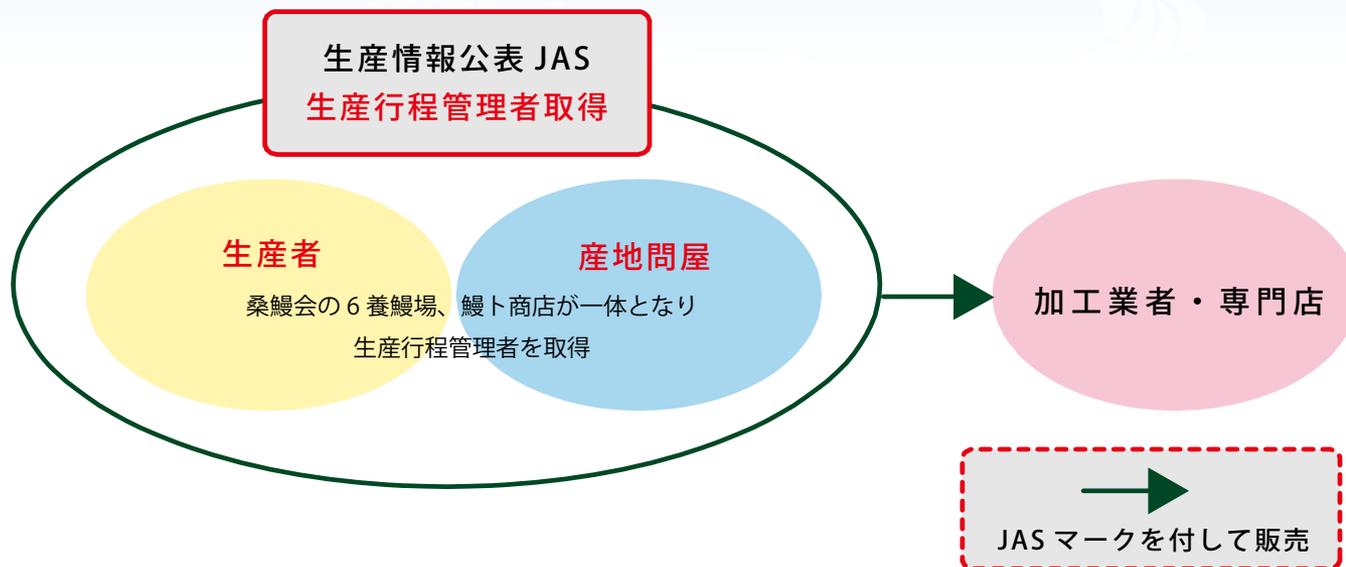
< JAS取得 一般的な関係図 >



JAS規格取得に向けて



< JAS取得 桑鰻会が取得可能な関係図 >

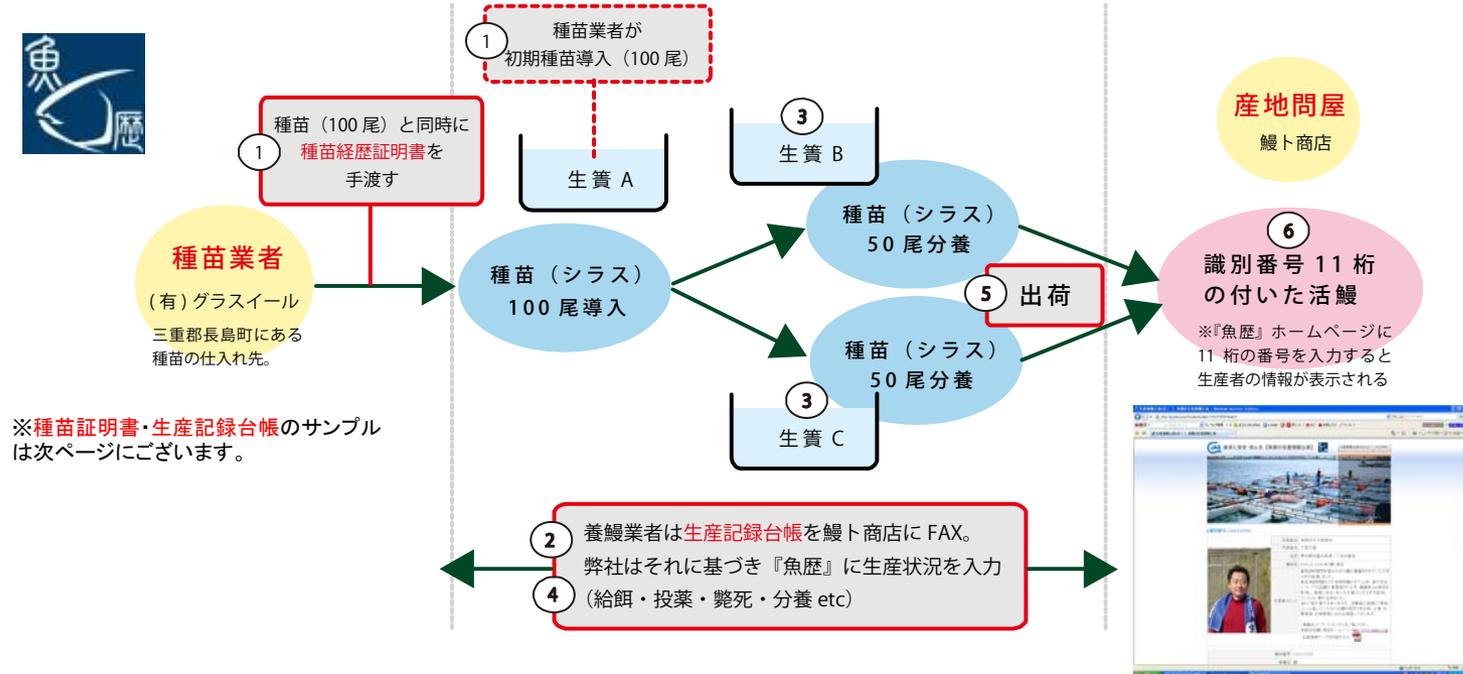


日清丸紅飼料(株)のトレーサビリティソフト『魚歴』担当者から「**生産者と産地問屋が一体となり、生産行程管理者を取得すれば可能**」というアドバイスを頂きました。(上記の図参照)

生産者は日報を作成しており、日々の給餌内容等は徹底管理していたので、統一した生産台帳を使用することで負担はかかりません。**弊社側がまとめてパソコン登録することで運用可能であると判断し、JAS取得を目指すことを決めました。**

■ 魚歴について ■

生産者の立場から消費者が求める情報をどのように発信していくかという観点から、日清丸紅飼料(株)が開発したソフト。魚類養殖における稚魚導入(または種苗生産)から出荷までの情報を管理し、公表情報を出力することができます。**生産情報公表養魚JAS規格が基準としている生産情報をスムーズに公表できるシステム**です。



※種苗証明書・生産記録台帳のサンプルは次ページにございます。

- ①種苗業者から種苗と同時に手渡される『種苗経歴証明書』を基に、生簀Aに100尾を初期導入します。
- ②養鰻業者から送られる『生産記録台帳』を基に、生簀Aに初期導入した100尾につき、日々の給餌・投薬・斃死状況を入力します。
- ③生簀Aから生簀Bおよび生簀Cに50尾づつ分養します。このときの生簀Bおよび生簀Cの生産情報は生簀Aのものが引継がれます。
- ④養鰻業者から送られる『生産記録台帳』を基に、生簀Bおよび生簀Cに分養されたそれぞれ50尾につき、日々の給餌・投薬・斃死状況を入力します。
- ⑤産地問屋に生簀Bおよび生簀Cから出荷します。この時の生産情報は生簀Aでの環境を含めた生簀Bおよび生簀Cの情報が集約され、**11桁の識別番号が付された活鰻が出荷**される事となります。
- ⑥産地問屋は、この**11桁の識別番号を記載し、JASマークを貼付して販売**することとなります。

トレーサビリティソフト「魚歴」のご紹介



①の種苗業者(グラスイール)が記入する証明書

平成 年 月 日

種苗経歴証明書

№ 〇〇

平成 年 月 日に納入しましたシラスワナギは、下記の内容に概ね合致する事を証明いたします。

品名	シラスワナギ
総重量	kg
産出の国(天然、人工の記号)	天然
輸送に際しての飼料・飼料添加物の使用履歴	無
取扱履歴	無
販売履歴	無

《産出(シラスワナギ)の取扱履歴》

№	販売年月日	取扱場所	重量
1	〇〇年〇月〇日 至 〇〇年〇月〇日		kg
2	〇〇年〇月〇日 至 〇〇年〇月〇日		kg
3	〇〇年〇月〇日 至 〇〇年〇月〇日		kg
4	〇〇年〇月〇日 至 〇〇年〇月〇日		kg
5	〇〇年〇月〇日 至 〇〇年〇月〇日		kg
6	〇〇年〇月〇日 至 〇〇年〇月〇日		kg
7	〇〇年〇月〇日 至 〇〇年〇月〇日		kg
8	〇〇年〇月〇日 至 〇〇年〇月〇日		kg
9	〇〇年〇月〇日 至 〇〇年〇月〇日		kg
10	〇〇年〇月〇日 至 〇〇年〇月〇日		kg
合計			kg

説明者
三重県桑名市桑名町新江1-1-1 桑名
有原会社(グラスイール)
取締役伊藤敏幸 (印)

取 上

※本生産行程の記録簿式(標準No.2)

各養鰻場の生産者が記入する記録台帳フォーマット

《生産記録台帳》

養鰻場名 〇〇下里商店

記録年月日	生産状況						オイル 使用量	販売状況		発生
	記号	重量	記号	重量	記号	重量		記号	重量	
1	1	kg	1	kg	1	kg	0	1	kg	
2	1	kg	1	kg	1	kg	0	1	kg	
3	1	kg	1	kg	1	kg	0	1	kg	
4	1	kg	1	kg	1	kg	0	1	kg	
5	1	kg	1	kg	1	kg	0	1	kg	
6	1	kg	1	kg	1	kg	0	1	kg	
7	1	kg	1	kg	1	kg	0	1	kg	
8	1	kg	1	kg	1	kg	0	1	kg	
9	1	kg	1	kg	1	kg	0	1	kg	
生産状況	飼育状況	使用薬品		発生薬品使用予定日						
		ホルマリン	高マンガン酸カリウム	()						
	空飼料等	kg	kg	kg	平成 年 月 日					
		kg	kg	kg	平成 年 月 日					
		kg	kg	kg	平成 年 月 日					
	畜産状況	畜産物の数量	畜産物の数量	畜産した割合	畜産発生 状況	数量	発生した 数量			
				百%			kg			
				百%			kg			
				百%			kg			
	出荷状況	出荷量	JAS区分	その他 除鰻量						
		JAS・JAS外								
		JAS・JAS外								
合計										

※本生産行程の記録簿式(標準No.2)



■ 生産者への説得 ～過去の経験を生かして■

一番の問題は『投薬状況の開示』。生産者側の「使用しても良い薬品であるのに、消費者は薬品の使用が危険だと思わないか」という疑問です。生産者は、動物用医薬品に知識のある消費者は皆無と考えていました。産地偽装問題後、国産鰻の値段が見直され、安定した経営ができるようになったので、ネガティブ情報の公開は、負であると考えていました。

過去の加工場・バイヤーが中国産・台湾産にシフトした時代は...1kgの鰻を生産するのに約900円のコストを費やしたのにも関わらず、池上げ価格は800円/kgでした。当時、桑鰻会のメンバーも経営難で廃業する生産者も現れ、弊社も存続の危機でした。

「過去の苦い経験を二度としたくない」という思いが強かったので、JAS規格取得へ向けベクトルを同じ方向に合わせることができました。

■ 取引先への協力 ■

当グループの種苗(シラスウナギ)は、全て三重県桑名市長島町にある(有)グラスイールから仕入れています。他の養殖魚は『人工種苗』が多いのに対し、**鰻の種苗は『天然』**であるため、漁獲日・漁獲場所等の記録が必要となることが懸念材料でした。

グラスイールでは、漁師が持ち込む種苗の記録を細かく取っていただいております。必要書類となる『**種苗経歴証明書**』(P9参照)の入手は、快諾いただきました。



(有)グラスイール



シラス 10キ

■ 申請書類の作成→認定機関への提出 ■

JAS規格取得のための書類作成にあたり、マニュアルとなるものは殆どありません。日清丸紅飼料(株)の企画推進部よりアドバイスをいただき、約1か月かけて作成しました。

書類提出日：平成21年1月21日

↓ ↓ ↓
認定機関より不備・不足書類を指摘され、修正。

↓ ↓ ↓
平成21年2月19日～21日の3日間かけて、認定機関による
実地検査が桑鰻会の7施設および(有)グラスイールにて
行われました。

認定機関である日本認証サービス(株)は、当グループが
作成した申請書類を、どのような流れで生産→出荷して
いくかを確認し、申請書類に修正の必要があればその都
度、修正指示を受けました。

< JAS認定取得 >

認定取得日：平成21年2月26日

JAS鰻初出荷日：平成21年5月30日



JAS規格認定取得後の生産記録管理



①種苗導入

(有)グラスイールからシラスウナギと同時に『種苗経歴証明書』(P9参照)を発行していただきます。
〇月〇日～〇月〇日の間に、シラスウナギをどこでどれだけ漁獲したか、証明いただくもの。ここからスタートとなります。



②生産記録台帳

当グループの6養鰻場、全て統一した書式(P9参照)。生産者の方に、毎日の給餌・投薬・斃死・分養、さまざまな情報を表に記入していただき、作業完了後に弊社までFAXいただきます。



③魚歴入力

生産記録台帳を基に、弊社で生産記録を入力し、サーバー管理。魚歴には休薬チェック機能がついており、休薬期間中の出荷をアラームしてくれます。



④出荷～選別

出荷前日、生産履歴に間違いが無いか、帳票を入力して養鰻場宛てにFAXし、確認いただきます。弊社の生産行程管理者が出荷対象養鰻場に出向き、出荷対象池にて網引きから作業を一緒に行います。網引きした鰻を弊社まで輸送し、サイズ毎に選別作業を行います。



⑤出荷登録

養殖魚JASでは重量管理ですが、『魚歴』では出荷魚数を登録した後、11桁の識別番号が採番されます(次ページ参照)。



⑥販売

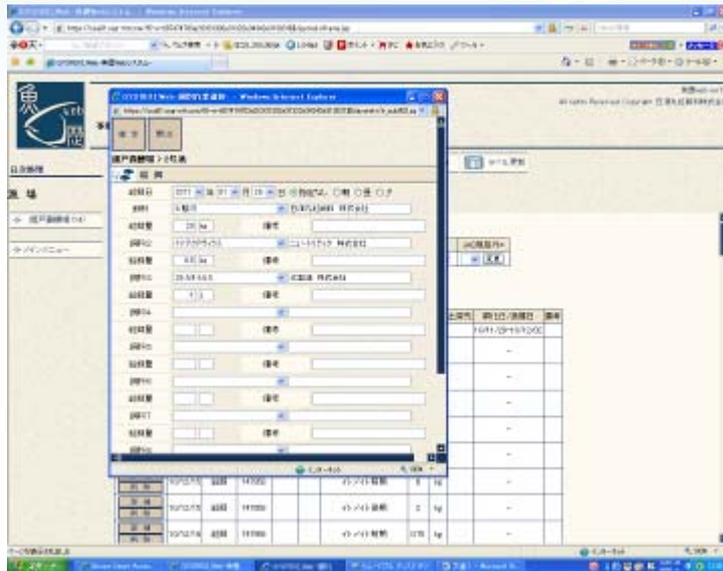
当グループでは、活鰻にJASマークを貼付して販売しております。
写真の原産地証明書(次ページ参照)は、鰻業界で広く流通するもの。これに識別番号を記し、JASマークを貼付し、納品書とともに取引先に渡す事となります。



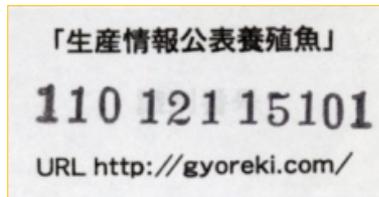
JAS規格認定取得後の生産記録管理



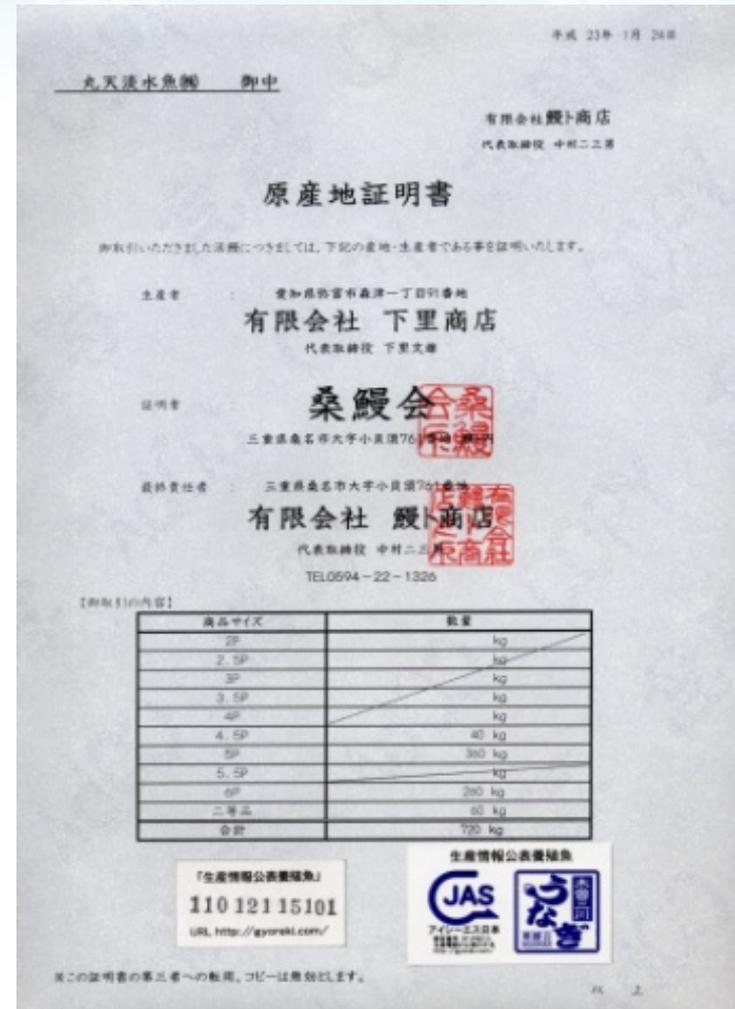
『魚歴』入力画面から登録



11桁の識別番号が採番



原産地証明書





■ 蒲焼加工品の生産履歴を消費者へ伝達するために ■

市場に提供できる鰻の約60%は、蒲焼き加工業者を通じ、スーパー・百貨店等の量販店で消費者に提供されます。

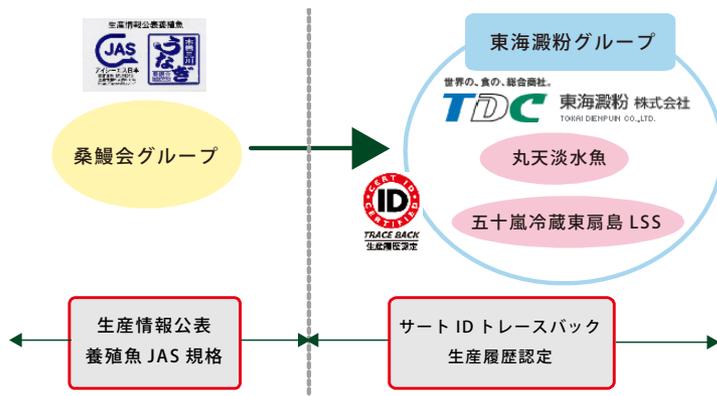
現行のJAS法では、蒲焼き鰻のJASマーク貼付は認められていないため、消費者に生産履歴の伝達が困難です。農林水産省としては、鰻業界は産地偽装が多いため、蒲焼加工品をJAS規格制定品目に入れたい意向があるので、近い将来、JASマーク貼付が認められるのではと思います。

当グループが、JAS認定を受けた**日本認証サービス(株)**では『**サートID トレースバック認定**』という独自の生産履歴認定を国内外で認証されています。この認定を取得することで、JASマーク貼付が認められた際、スムーズに移行できることがメリットです。

この制度の話を、販売元である**東海澱粉(株)**に打診したところ、**前向きな回答**を得ることができました。

現在、トレースバック生産履歴認定の監査中。2月下旬に認定取得となり、4月下旬をめどに、**(株)丸天淡水魚**で蒲焼加工された真空パック入りの商品のパッケージに、識別番号を付されたものが販売開始予定です。

■ 桑鰻会のトレーサビリティシステム ■



< トレーサビリティソフト魚歴で生産者情報を確認 >

携帯電話で下記QRコードからアクセスし、11桁の識別番号を入力ください



パソコンの生産者情報画面



■ 現状と問題点 ■

<現状>

- 鰻については、数先しかJAS規格を取得しておらず、**消費者に浸透していません。**
- 消費者と直接向き合う飲食店・量販店の中で、**国産中心で販売されている方はJAS規格に強い関心を持たれています。**

<問題点>

- 養鰻場の方が単独でJAS規格を取得しても、産地問屋が小分けのJASを取得しない限り、JASマークを貼付しての流通は不可能。また産地問屋が小分けのJASを取得しても、養殖場が生産行程管理者を取得しなければ意味がありません。
- 当グループのように**小規模な産地であれば、産地問屋主体で取得することは可能**ですが、大規模な産地での組合では、組合員全員の養殖池を管理することは、実務上不可能かと思われます。

<生産情報公表養殖魚JAS規格普及の課題>

①申請手続きが複雑

申請書類にマニュアルは存在しません。認定機関は、「ここがマズい」と問題点は指摘していただけますが、「このようにしてください」という解決策や答えは出していただけません。

私共のように、飼料メーカーが手助けしていただいた場合は、比較的スムーズに進むかと思いますが、単独での書類作成は非常に困難だと感じました。

魚の種類は様々で、養殖方法も様々ですが、大幅に異なるものとは考えられません。

農水省がJAS取得を促進されるのであれば、一定のマニュアルを制定することが必要かと思います。

②申請費用・更新費用

申請費用、年次監査費用が必要です。

JAS規格を取得すると、流通はスムーズになりますが、口銭を増して販売する訳でもないため、利益水準に変化はなく、自己満足の部分が大半であるかもしれません。

養殖業の大半は、私共と同様に中小企業であると思います。**何らかの形で助成いただくことが必要か**と感じています。

③事務量の問題

JAS取得後、事務量が劇的に増加しました。弊社は、私を含めて役職員4名の会社で、事務処理も社内で行わなくてはなりません。トレーサビリティソフト『魚歴』の、養鰻場6先の生産記録台帳を入力するのに、毎日1時間程度必要とします。正直、**JAS取得で人員を増加させるくらいの意気込み**でないと、管理不可能となる恐れがあります。



■ 最後に...日本の食文化、国産鰻を守るために ■

先にも述べましたが、当グループは養鰻場6件で300t前後の生産量しかありません。

私は、中国産・台湾産の鰻を食べたことがありませんが、国産より美味しい鰻もあるとは思っており、外国産を否定はしません。

ただ、**日本の食文化に『鰻』という食材は、はっきりと存在します。**食文化の無い国で生産された鰻と、食文化のある国でプロが育てた鰻と一緒にされてしまうことは、迷惑であります。

生産者が『鰻が売れないから、来年から作らない』と言ったら、10年前と同様に養鰻場は激減し、国産鰻は手に入らなくなってしまいます。

当然のことながら、**この制度の普及には、消費者への認知が急務**であります。

まだまだ多く存在すると思われる**産地偽装を食い止め、国産と外国産の線引きを明らかにし、生産者の生産意欲を掻き立て、国産鰻が世の中から消えないよう、JAS制度の普及は必要である**と考えております。

以上です。

